



SEATED LUNCH & DINNER

Die Kreationen unseres Küchenchefs offenbaren die Vielfalt und den Genuss europäischer Küche. Ergänzt durch moderne Einflüsse aus aller Welt, wird das Angebot abwechslungsreich gestaltet. Saisonale sowie regionale Produkte stehen bei uns an erster Stelle. Bitte beachten Sie, dass Preisanpassungen vorbehalten sind.

Gerne kreieren wir, passend zu Ihrem Anlass, ein individuelles Menü mit korrespondierenden Weinen für Sie.

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Brotauswahl	2
Apéro Häppchen	3
Vorspeisen	4
Hauptspeisen	5
Desserts	6
Mitternacht Snacks	7

SEATED DINNER

Ein mehrgängiges Menü, welches am Tisch serviert wird.

Vor dem Dinner empfehlen wir einen Apéro mit 3-5 Häppchen.

Gerne können Sie sich eine individuelle Brotauswahl zusammenstellen.



BROT AUSWAHL

AURA Brötli mit Butter *im Menü Preis inkl.*

Für Abwechslung zum Menü empfehlen wir folgende Brotauswahl und Dips:

Die Brotauswahl wird pro Gast serviert. *(Pro Auswahl, CHF 1 pro Person)*

- Olivenstängeli
- Mediterranes Kräuter-Tomaten Brötli
- Mini Laugen Gipfeli
- Focaccia mit Rosmarin und Meersalz
- Nussbrot
- Vollkornbrötli
- Valle Maggia Bauernbrot

Die Dips werden pro Gast serviert. *(Pro Auswahl, CHF 1 pro Person)*

- Kräuterquark
- Beurre à la fleur de sel
- Hummus
- Rande-Philadelphia Dip
- Schwarze Oliven Tapenade
- Olivenöl
- Kräuterbutter



KALTE & WARME APÉRO HÄPPCHEN

Auswahl von **3 bis 5 Apéro Häppchen**

Fleisch

- | | |
|---------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Swiss-Prime Rindstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Hoysin-Beefwürfel | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Peking-Duck Röllchen | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Poulet-Teriyaki Spiessli | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Spicy Beefballs | 4.0 |
| <input type="checkbox"/> Vitello Tonnato Röllchen | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Grissini mit Parmaschinken | 4.5 |

Fisch

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Schottisches Lachstartar Canapé | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Sushi Variation (Beef, Tuna, Avocado) | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tempura-Shrimp auf Mango | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Crostini mit Olive, Tomate, Thunfisch und Pilz | 4.0 |
| <input type="checkbox"/> Seabass Miso-Truffle Ceviche | 5.5 |

Hausgemachte Dim Sum

- | | |
|-------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Red Curry Chicken | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tom Ka Gai Chicken | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Black Pepper Beef | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Pink Hummus (vegan) | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Creamy Spinach (vegetarisch) | 4.5 |

Vegetarisch

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Parmesan und grüne Oliven | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Crémiger Burrata Salat mit nativem Olivenöl und geräucherter Aubergine | 5.5 |
| <input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapenos-Nuggets | 5.0 |
| <input type="checkbox"/> Blätterteiggebäck Variation (Käse, Paprika, Nature) | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Arancini | 5.0 |

Vegan

- | | |
|---------------------------------------------------|-----|
| <input type="checkbox"/> Frühlingsrolle | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Samosa | 4.0 |
| <input type="checkbox"/> Gemüsetempura mit Dip | 4.5 |
| <input type="checkbox"/> Mini-Wrap Tomate Avocado | 4.5 |



VORSPEISEN

Für ein 3-Gänge Menu: **Auswahl von 1ner Vorspeise**

Für ein 4-Gänge Menu: **Auswahl von 2 Vorspeisen**

Fleisch

- Beeftartar Café de Paris serviert mit Brioche 25
- Asiatischer Rindssalat mit Sesam 24
- Vitello Tonnato mit Kapernäpfel 22
- Kalbscarpaccio mit gebratenen Pilzen und Parmesan 23
- Peking-Duck Röllchen mit Couscous Salat 23

Fisch

- Lachstartar mit Kalamansi serviert mit Brioche 23
- Tuna Sashimi mit Ponzu und Gurke 23
- Kingfish-Ceviche mit Miso und Trüffel 25
- Sushi und Sashimi Variation mit Ingwer und Wasabi 25

Salate

- Bunter Blattsalat mit Avocado 17
- Crèmiger Burrata mit Tomaten und Rucola 18
- Büffelmozzarella mit toskanischem Brotsalat 18
- Nüsslisalat mit Ei und Croutons 17

Suppen

- Tomaten-Kokossuppe 13
- Kartoffel-Lauchsuppe 13
- Tandoori-Blumenkohlsuppe 13
- Champagnersuppe 14
- Kräuter-Cremesuppe 14
- Thaicurrysuppe 14

HAUPTSPEISEN

Fleisch

<input type="checkbox"/> Rindsfiletsteak mit Café de Paris mit Bohnengemüse und kleinen Bratkartoffeln	54
<input type="checkbox"/> Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Broccoli und Kartoffelgratin	56
<input type="checkbox"/> US Rindsentrecôte mit Black-Pepper-Sauce, grillierter Babylattich und crispy Sushireis	48
<input type="checkbox"/> US Rindsentrecôte mit Shiitakepilzen, gebratener Blumenkohl und Sesam-Kartoffelstock	50
<input type="checkbox"/> Kalbsrückensteak mit Waldpilzrahm und Spinat-Raviolisäckchen	48
<input type="checkbox"/> Kalbsrücken am Stück gebraten mit Salbeijus, Karotten-Kefengemüse und Safranrisotto	50
<input type="checkbox"/> Zürcher Kalbsgeschnetztes mit Karotten-Bohngemüse und knuspriger Rösti	46
<input type="checkbox"/> Osso Bucco vom Kalb mit Ofengemüse und cremiger Bergkäse-Polenta	42
<input type="checkbox"/> Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Broccoli und Kartoffelgaletten	42
<input type="checkbox"/> Maispouletbrust mit Miso, asiatisches Gemüse und Wasabi-Kartoffelstock	42

Fisch

<input type="checkbox"/> Gebratenes Zanderfilet mit Shiitakepilzen, Rahmlauch und Safrankartoffeln	46
<input type="checkbox"/> Seeteufelmedaillons mit Tandoori, Zucchettigemüse und Süsskartoffeln	50
<input type="checkbox"/> Lachsschnitte mit Kräutern und Limette, Broccoli und Oliven-Kartoffelstock	42
<input type="checkbox"/> Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse mit Tomatensalsa und Kräuterrisotto	48

Vegetarisch

<input type="checkbox"/> Tandoori-Blumenkohl mit Thahina, Frühlingslauch und kleinen Bratkartoffeln	38
<input type="checkbox"/> Aubergine aus dem Ofen mit frischen Kräutern, Sesambohnen und Süsskartoffelwürfel	38
<input type="checkbox"/> Grillierter Gewürztofu mit Black-Pepper-Sauce, gebratener Broccoli und Sesam-Kartoffelstock	39
<input type="checkbox"/> Gefüllte Avocado aus dem Ofen auf orientalischem Couscous und buntem Gemüse	39
<input type="checkbox"/> Babylattich vom Grill mit Kimchibutter und cremiges Gemüserisotto	38
<input type="checkbox"/> Dimsum Variation -Tomate, Spinat, Randen-Hummus, Süsskartoffel mit passendem Dip	38
<input type="checkbox"/> Cremiges Risotto mit Waldpilzen	38
<input type="checkbox"/> Cremige Polenta mit Bergkäse und Trüffel	38



DESSERTS

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <input type="checkbox"/> Auswahl von 1x Desserts & 1x Glace oder Sorbet als Variation auf einem Teller | 14.5 |
| <input type="checkbox"/> Auswahl von 2x Desserts & 1x Glace oder Sorbet als Variation auf einem Teller | 17.0 |
| <input type="checkbox"/> Auswahl von 3x Desserts & 1x Glace oder Sorbet als Variation auf einem Teller | 19.5 |
| <input type="checkbox"/> Buffet mit Auswahl von 9 Komponenten (Auswahl von Desserts, Glaces oder Sorbets) | 26 |

Desserts

- New York Cheesecake
- Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
- Panna Cotta mit Mango & Passionsfrucht
- Schokoladenmousse mit Doppelrahm
- Lauwarmer Schoko-Brownie
- Früchtemousseschnitte
- Crème Brûlée
- Haselnusstörtchen
- Zitrontarte
- Macarons div. Sorten

Glace & Sorbet

- Yuzuglace
- Zimtglace
- Vanilleglace
- Pistazienglace
- Himbeersorbet
- Sauerrahmglace

Oder

Käsevariantionen

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <input type="checkbox"/> Hausgemachter Trüffelbrie mit Früchtebrot | 15 |
| <input type="checkbox"/> Käsevariation mit Chutney und Früchtebrot | 15 |



PARADEPLATZ ZÜRICH



MITTERNACHTS SNACKS

<input type="checkbox"/> Mini AURA Burger, im Bun serviert	9
<input type="checkbox"/> Gulaschsuppe mit Bürli	10
<input type="checkbox"/> Mini Hot Dog	6
<input type="checkbox"/> Frischkäse-Jalapenos-Nuggets (Vegetarisch)	8
<input type="checkbox"/> Penne all'Arrabbiata (Vegetarisch)	10
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Dim Sum (Red-Curry Chicken & Tom Ka Gai Chicken)	10